KOENIG

Mode d'emploi

Machine à pain automatique



BM600X / BM800X

CE

Sommaire

Mode d'emploi

Nous vous félicitons de l'achat de votre robot de cuisson de pain, modèle BM600X / BM800X

- Dans certains programmes, vous pouvez préparer des petits et des grands pains sur deux positions différentes.
- La machine à pain dispose de 12 programmes avec en tout 50 possibilités de réglages différents. Un programme de cuisson vous permettant la seule cuisson, ou la cuisson de pain déjà cuit en vue de le dorer davantage a été nouvellement intégré.
- Le robot de cuisson de pain vous permet la programmation de la cuisson à retardement dans le temps, c'est à dire, vous pouvez régler le cycle du programme à retardement dans le temps jusqu'à 13 heures à l'avancwe.

Le robot fonctionne d'une manière entièrement automatique et est très facile d'emploi. Par la suite, vous trouverez des recettes pour la préparation de

- pain blanc classique, pain à raisins secs et aux noix, pain complet, pain au petit-lait, pain aux oignions, pain à sept types de grains, pain au tournesol, pain blanc paysan, pain à levain,
- pâtes destinées à d'autres usages,
- confiture, que l'appareil peut préparer.

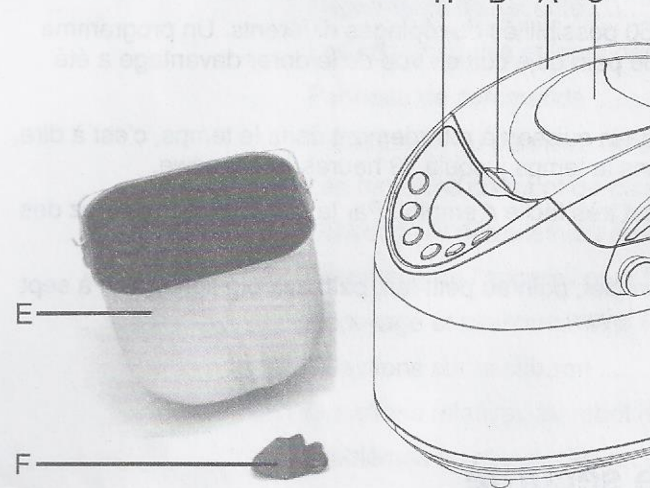
Règlements de sécurité

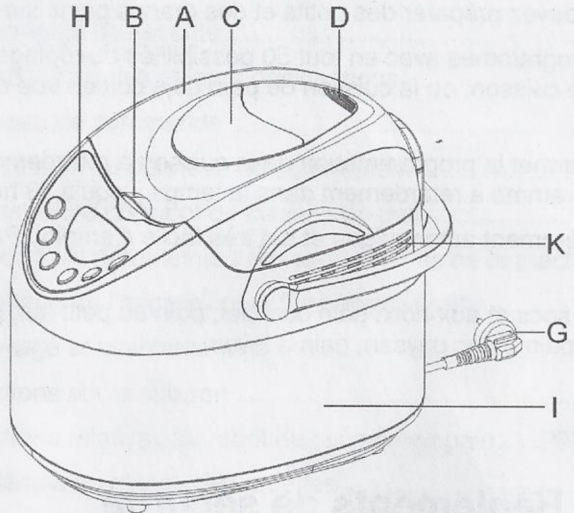
Veuillez lire toutes les instructions du mode d'emploi et conservez-les à un endroit sûr!

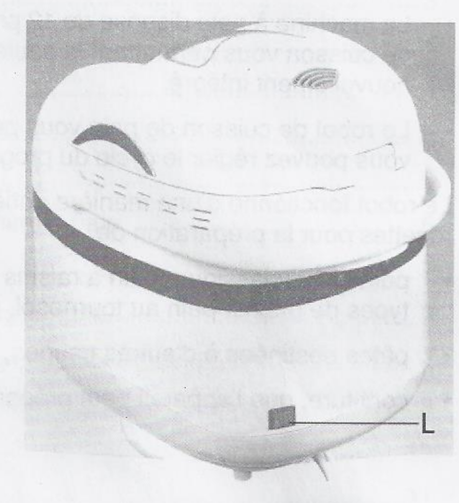
1. Ne touchez pas les surfaces chaudes du robot, utilisez des poignées de vaisselle! Juste après la cuisson, le r de cuisson de pain est très chaud.
2. Ne jamais plonger dans de l'eau ou des liquides l'appareil ou le câble de raccordement.
3. Attention, risque d'incendie! Ne laissez fonctionner cet appareil que sous surveillance. En cas de cuisson différée, programmez le minuteur de manière à ce que l'appareil fonctionne sous surveillance.
4. Bien surveiller l'appareil en présence d'enfants! Séparer la prise au secteur du réseau lorsque l'appareil n'est pas en marche ainsi qu'avant son nettoyage. Laisser refroidir l'appareil avant d'ôter ses composantes.
5. Ne jamais utiliser l'appareil avec un câble de raccordement défectueux, suite aux dysfonctionnements ou lorsque l'appareil présente des défauts! Dans un tel cas, faites vérifier voire réparer l'appareil par le service après vente. Ne réparez pas l'appareil vous-même. Vous perdriez alors vos droits de garantie.
6. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant risque d'entraîner des dysfonctionnements. Employer l'appareil exclusivement pour la destination prévue.
7. Placer l'appareil de sorte qu'il ne glisse pas du plan de travail, ce qui risque d'arriver lors du pétrissage d'une pâte lourde. En présence de plans de travail très lisses, il convient de placer l'appareil sur un support mince en caoutchouc pour éviter qu'il ne glisse.
8. Le robot de cuisson de pain en marche doit être placé à une distance minimum de 10 cm d'autres objets. Utiliser l'appareil exclusivement à l'intérieur de bâtiments.
9. Veillez à ce que le câble ne touche aucune surface chaude et ne dépasse pas du bord d'une table par exemple pour éviter que des enfants ne le tirent.
10. Ne jamais placer l'appareil sur ou à côté d'un four électrique ou à gaz ou un four à cuisson chaud.
11. Déplacer l'appareil avec beaucoup de précaution lorsqu'il est rempli de liquides chauds (confiture).
12. Ne jamais retirer le moule de pain quand l'appareil est en marche!
13. Ne remplissez pas le moule avec plus de quantité que celles indiquées dans les recettes! Le pain ne cuirait alors pas d'une manière uniforme ou bien la pâte déborderait. Veuillez-vous conformer à nos instructions.
14. Ne pas introduire des feuilles métalliques ou d'autres matériaux dans l'appareil, ceci risquerait d'entraîner un incendie ou un court-circuit!
15. Ne jamais couvrir l'appareil en marche avec une serviette ou d'autres matériaux! La chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper. Le fait de couvrir l'appareil d'un matériau combustible ou sa mise en contact avec un tel matériaux, tels que des rideaux, entraînerait un risque d'incendie.

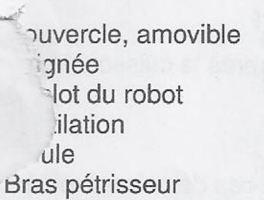
Le fabricant décline toute responsabilité si l'appareil est employé à des fins commerciales ou d'une manière non conforme au mode d'emploi!

Les composantes et leurs désignations









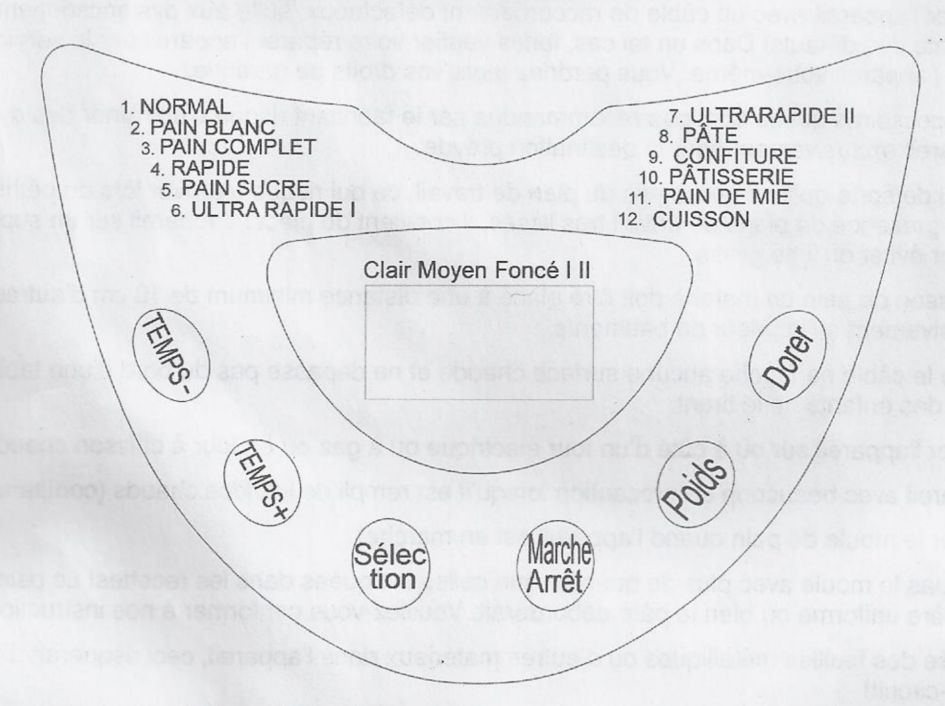
…ouvercle, amovible
…ignée
…lot du robot
…ilation
…ule
. Bras pétrisseur

G Câble d'alimentation
H Panneau de commande
I Boîtier
K Ventilation latérale
L Bouton Marche / Arrêt (arrière, droite)

Accessoires (non représentés):

1 Tige à crochet pour libérer le fouet pétrin
1 Gobelet gradué
1 Cuillère de mesure

Panneau de commande



1 **Écran LED** donne des informations sur le numéro de programme désiré, le degré de brunissage, le poids du pain (indiqués avec une flèche et une durée)

2 Touche Marche / Arrêt pour la mise en marche et l'interruption du cycle d'un programme

3 Touches temps pour programmer l'heure de la mise en marche

4 Touche Dorer pour régler l'intensité du dorage

5 Touche Poids réglage pour 2 poids différents, comme décrit ci-après

6 Touche Sélection pour sélectionner les programmes

Explications du panneau de commande

Introduisez la prise au secteur dans la prise de courant au contact protégé 230 V, 50 Hz installée correctement. Mettez l'appareil en marche à l'aide du bouton (L).

1. ÉCRAN

RÉGLAGE NORMAL

Cet affichage signale que l'appareil est prêt à fonctionner. Il correspond au programme standard. Sur l'écran apparaît "1 3:00". Le "1" indique dans quel programme vous vous trouvez et "3:00" la durée du programme. Les positions de deux flèches indiquent le degré de brunissage choisi et le poids. Le réglage de base après mise en marche de l'appareil est: "gros pain" et "brunissage moyen". Au cours du fonctionnement, le cycle du programme peut être relevé sur les indications du temps affichées sur l'écran par compte à rebours.

2. Touche Marche / Arrêt

Pour lancer et arrêter le cycle du programme. Lorsque vous appuyez sur la touche Manche / Arrêt , les points entre les indications du temps se mettent à clignoter. La touche Manche / Arrêt vous permet l'interruption du programme à tout moment. Maintenez la touche enfoncée jusqu'au résonnement d'un signal sonore. L'écran affiche alors la position initiale du programme de démarrage ci-dessus. Si vous souhaitez faire démarrer un autre programme, sélectionnez-le à l'aide de la touche Valider

3.Touche RAPIDE

Les programmes suivants peuvent être programmés pour une mise en marche différée: normal, pain blanc, p[illegible] sucré, pâte, confiture, gâteaux, pain de mie et cuisson. Les programmes RAPIDE et ULTRA RAPIDE ne p[illegible] être programmés pour une mise en marche différée. Vous devez additionner les heures et minutes après lesqu[illegible]ne l'appareil doit se mettre en marche en plus de la durée automatiquement indiquée pour les différents programmes et éventuellement en plus du temps de garde au chaud d'une heure (après la fin de la cuisson). Le retardement maximum dans le temps est de 13 heures.

Exemple: Il est 20 heures 30 et votre pain doit être prêt le lendemain matin à 7 heures, c'est-à-dire dans 10 heures et 30 minutes. Enfoncez la touche TEMPS jusqu'à 10:30, puisqu'il s'agit de 10 heures et 30 minutes de temps différé entre "maintenant" (20:30) et le temps de mise en marche. En cas de cuisson différée, veillez à ce que l'appareil fonctionne sous surveillance. Ne pas employer des ingrédients périssables, tels que du lait, des œufs, des fruits, du yaourt, des oignions, etc. pour la cuisson à retardement dans le temps!

Brioche
Sélection : 1 (= 3H cuiss)
Mettre le Nbre de H.
pour arriver à la fin
de la cuisson
(au moment de la manger)

4. Touche DORER

Cette touche permet le réglage de **la cuisson de la croûte:**
CLAIR - MOYEN - FONCE.

5. Touche POIDS

Il est ainsi possible, pour certains programmes, de régler les positions suivantes:

POSITION I = pour un petit pain, jusqu'à 750 g
POSITION II = pour un gros pain, jusqu'à 1000 g

6. Touche SELECTION

Grâce à la touche SELECTION vous pouvez sélectionner les différents programmes.

Les différents programmes servent aux préparations suivantes:

1. **NORMAL** — pour le pain blanc et le pain aux farines mélangées. C'est le programme employé le plus souvent.
2. **PAIN BLANC** — pour la préparation de pain blanc à la pâte particulièrement légère
3. **PAIN COMPLET** — pour les pains complets
4. **RAPIDE** — pour la préparation plus rapide de pains blancs et de pains aux farines mélangées
5. **PAIN SUCRE** — pour la préparation de pâte sucrée à la levure
6. **ULTRA RAPIDE I** — pour le pétrissage et la cuisson de pains jusqu'à un poids de 750 g
7. **ULTRA RAPIDE II** — pour le pétrissage et la cuisson de pains jusqu'à un poids de 1000 g
8. **PÂTE** — pour la préparation de pâtes
9. **CONFITURE** — pour la cuisson de confitures
10. **PÂTISSERIE** — pour la pâtisserie à levure
11. **PAIN DE MIE** — pour la préparation de pain à mie légère
12. **CUISSON** — pour une nouvelle cuisson de pains et gâteaux

Les fonctions du robot de cuisson de pain

Fonction du signal sonore

Le signal sonore retentit

- lorsqu'on appuie sur toutes les touches de programme
- pendant la deuxième phase de pétrissage pour les programmes NORMAL, PAIN COMPET, RAPIDE, ULTRA RAPIDE, CUISSON ET PAIN DE MIE pour indiquer que les céréales, fruits, noix ou autres ingrédients peuvent être incorporés
- à la fin du programme.

Le signal sonore se met souvent en marche pendant la phase pour garder au chaud après la fin de la cuisson.

Fonction répétition

En cas de panne de courant l'appareil doit à nouveau être mis en marche. Ceci n'est faisable qu'à condition que la pâte se trouvât encore dans la phase de pétrissage au moment de l'interruption du cycle du programme. Si la cuisson du pain avait déjà commencé, vous devez recommencer à nouveau!

Fonctions de sécurité

Lorsque, après une utilisation antérieure, la température dans l'appareil est encore trop chaude pour un programme sélectionné (plus de 40 °C), l'écran affiche H :HH lors d'un nouveau démarrage et le signal sonore retentit. Dans ce cas, maintenez enfoncée la touche MARCHE/ARRÊT jusqu'à effacement de l'écran H :HH et apparition de l'affichage de [illegible]ase sur l'écran. Ensuite, ôtez le récipient et patientez jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi.

[illegible]gramme CUISSON peut être démarré tout de suite, même si l'appareil est encore chaud.
ul[illegible]

Utilisation et déroulement des programmes de la machine à pain

Placement du moule

Lorsque vous placez le moule anti-adhérent dans l'appareil, veillez à le tourner légèrement vers la gauche (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) jusqu'à ce qu'il s'installe exactement au milieu du socle de l'appareil. Tournez ensuite le moule dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit fermement installé. Pour retirer le moule, procédez dans l'ordre inverse.

Remplir les ingrédients

Veillez à ce que les ingrédients soient introduits dans le moule dans l'ordre chronologique indiqué dans la recette respective.

Sélectionner un cycle de programme

1. Branchez le câble dans une prise de courant en bon état de fonctionnement de 230 V, 50 Hz.
2. Placez le bouton Marche/Arrêt (L), situé au dos de l'appareil, sur la position „ I “.
3. Sélectionner le cycle de programme souhaité à l'aide de la touche SELECTION
4. Sélectionner le dorage souhaité.
5. La touche TEMPS vous permet de retarder le démarrage du programme.
6. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT.

Faire lever la pâte

Après le dernier cycle de pétrissage, le robot de cuisson de pain génère la température optimale pour faire lever la pâte.

Cuisson

Le robot de cuisson de pain régule automatiquement la température de la cuisson. Si le pain était encore trop clair après achèvement du programme de cuisson, vous pouvez continuer la cuisson à l'aide du programme CUISSON. Appuyez d'abord sur la touche MARCHE/ARRÊT appelez ensuite le programme CUISSON et démarrez. Arrêter le cycle une fois le degré de dorage souhaité atteint.

Maintenir au chaud

Un signal sonore retentit plusieurs fois après achèvement de la cuisson pour indiquer que le pain ou les plats peuvent être enlevés. Une phase de maintien au chaud d'une heure est déclenchée parallèlement.

Fin du cycle du programme

A la fin du programme, éteignez l'appareil en plaçant le bouton Marche/Arrêt (L) sur la position „0“. Sortez le moule en vous munissant de gants à four. Retournez-le. Si le pain semble coller au moule, bougez le pétrin de l'avant vers l'arrière plusieurs fois jusqu'à ce que le pain se décolle.

Si le fouet pétrin reste enfoncé dans le pain, utilisez la tige à crochet livrée avec l'appareil. Dirigez-la par la fente semi-circulaire du fouet jusque sous le pain encore chaud puis tournez la tige sous la partie inférieure du fouet, si possible dans un arc. Tirez ensuite doucement le fouet à l'aide de la tige vers le haut. Vous pouvez alors voir à quel endroit l'arc du fouet se trouve. Vous pouvez alors légèrement entailler le pain pour finir de sortir complètement le fouet pétrin.

Chauffage de l'appareil pour faire lever la pâte

Le chauffage ne démarre qu'à une température ambiante en-dessous d'environ 25°C, au-delà d'une température ambiante de 25°C, les ingrédients ont déjà la bonne température, un préchauffage n'étant alors pas nécessaire. Pour faire lever la pâte pour la première et la deuxième fois, une température ambiante de plus de 25°C est également suffisante et ne nécessite pas de chauffage supplémentaire.

Nettoyage et maintenance

- Rincez, avant la première utilisation, le moule de cuisson (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) de l'appareil rapidement à l'eau et lavez les pétrins.
- Nous recommandons de badigeonner le nouveau moule de cuisson et le bras pétrisseur d'une graisse résistant à la chaleur avant le premier emploi et de les chauffer pendant environ 10 minutes au four à 160°C. Après refroidissement, répartir (polir) la graisse dans le moule à l'aide de Sopalin. Ceci améliorera la résistance du revêtement anti-adhérent. Vous pouvez répéter l'opération de temps à autre.
- Après son utilisation, toujours laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer et le ranger. Ceci dure environ une demie heure. Ensuite, l'appareil peut de nouveau être utilisé pour la cuisson ou la préparation d'une pâte.
- Avant le nettoyage, toujours séparer la fiche du secteur et laisser refroidir l'appareil. N'utilisez en aucun cas de produits chimiques, benzine, décapant pour four ou tout autre produit abrasif ou rayant.
- Enlever tous les ingrédients et miettes du couvercle, du boîtier et de la chambre de cuisson à l'aide d'un chiffon mouillé. **Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau et ne jamais introduire de l'eau dans la chambre de cuisson!** Il suffit pour cela de retirer le cache de protection situé à l'arrière de l'articulation du couvercle. Vous pouvez ensuite détacher délicatement vers l'arrière le couvercle de l'appareil. Pour le replacer, procédez dans l'ordre inverse.
- Essuyez le moule de cuisson à l'aide d'un chiffon mouillé à l'extérieur. L'intérieur du moule peut être rincé avec un peu de produit pour laver la vaisselle. Il est déconseillé d'utiliser trop d'eau et n'utilisez en aucun cas de détergent.
- Le bras pétrisseur tout comme les arbres d'entraînement doivent être nettoyés immédiatement après leur emploi. Si les bras pétrisseurs restent accrochés dans le moule, il est difficile de les retirer ultérieurement. Dans ce cas, remplir le récipient d'eau chaude et laisser agir pendant environ 30 minutes. Ensuite, le bras pétrisseur se laisse retirer.
- Le moule de cuisson a subi un revêtement anti-adhérent. Par conséquent, n'utilisez pas d'objets métalliques pour son nettoyage, qui risqueraient de rayer sa surface. Il est normal que la couleur du revêtement change au fil du temps, ceci n'affectera en aucune manière son fonctionnement.
- Avant de ranger l'appareil, assurez-vous qu'il ait totalement refroidi, propre et sec. Conservez l'appareil le couvercle fermé.

Questions sur la cuisson

- **Après la cuisson, le pain reste accroché dans le récipient**
  Laisser refroidir le pain dans le récipient pendant environ 10 minutes - retourner le récipient - en cas de besoin, faire légèrement pivoter l'entraînement du bras pétrisseur. Avant la cuisson, légèrement enduire le bras pétrisseur d'un peu de graisse.

- **Comment éviter les trous dans le pain (provoqués par le bras pétrisseur)**
  Vous pouvez enduire vos doigts de farine et retirer le bras pétrisseur avant de faire lever la pâte pour la dernière fois. L'écran doit, en fonction du programme sélectionné, afficher une durée résiduelle d'environ 1 :30 heure. Si vous ne le souhaitez pas, utilisez la tige à crochet après la cuisson. Si vous l'utilisez avec précaution, vous pouvez éviter de créer un trou important.

- **En levant, la pâte déborde du moule**
  Ceci arrive notamment lors de l'emploi de farine de froment qui lève particulièrement bien en raison de sa forte proportion de gluten.

  Remède:
  a) Réduire la quantité de farine et adapter les autres ingrédients. Le pain terminé a toujours un volume important.
  b) Ajouter 1 cuillère à soupe de margarine chaude sur la farine.

- **Le pain lève, mais retombe pendant la cuisson**
  a) L'apparition d'un creux en forme de « V » au centre du pain indique un manque de gluten ce qui est dû au fait que la farine manque de protéines (ceci arrive suite à un été pluvieux) ou que la farine est trop humide. Remède: Rajouter 1 cuillère à soupe de gluten de froment sur 500 g de farine.
  b) Si le pain retombe, formant un creux en forme d'entonnoir au milieu ceci peut être dû au fait que
     – la température de l'eau était trop élevée,
     – la pâte contient trop d'eau
     – la farine manque de gluten
     – la pâte a subi un courant d'air par l'ouverture du couvercle pendant la cuisson.

- **Quand est-ce qu'on peut ouvrir le couvercle du robot de cuisson de pain pendant la cuisson?**
  En principe, ceci est toujours possible pendant le pétrissage. Pendant ce cycle, on peut toujours rajouter de petites quantités de farine ou de liquide en cas de besoin.
  Si le pain doit avoir un aspect particulier après la cuisson, procédez comme suit :Avant de faire lever la pâte pour la dernière fois (l'écran doit, en fonction du programme sélectionné, afficher une durée résiduelle d'environ 1 :30 heure), ouvrez délicatement le couvercle pendant un court moment et faites p. ex. des entailles dans la croûte de pain en train de se former à l'aide d'un couteau tranchant préchauffé ou saupoudrez la pâte de graines ou badigeonnez la croûte du pain d'un mélange d'amidon/d'eau pour la faire briller après la cuisson. L'ouverture du robot de cuisson de pain est possible pour la dernière fois pendant le laps de temps indiqué, passé ce cycle, le pain levé retombera.

- **Que signifient les chiffres associés au type de farine?**
  Plus le chiffre est petit, et moins la farine ne contient de substances de lest et plus elle est claire.

- **Qu'est-ce que c'est, la farine complète?**
  Tous les types de blé sont propices à la fabrication de farine complète, donc le froment aussi. La désignation « complet » signifie que la farine a été moulue à partir de la graine complète et présente donc une teneur plus importante de substances de lest. Par conséquent, la farine de froment complète est un peu plus foncée. Mais, contrairement aux idées reçues, le pain complet n'est pas forcément un pain foncé.

- **De quelles particularités faut-il tenir compte lors de l'utilisation de farine de seigle?**
  La farine de seigle ne contient pas de gluten et le pain préparé à base de farine de seigle ne lève donc pratiquement pas. Pour une meilleure digestion, il convient donc de préparer un «PAIN COMPLET DE SEIGLE» en utilisant du levain.
  La pâte lève seulement si, lors de l'emploi de farine de seigle ne contenant pas de gluten, on remplace au moins de la quantité indiquée par de la farine du type 550.

- **Qu'est-ce que c'est, le gluten dans la farine?**
  Plus le chiffre associé au type de farine est élevé, moins la farine contient de gluten et moins la pâte lèvera. C'est la farine du type 550 qui contient la proportion la plus élevée de gluten.

- **Quelles sont les différentes variétés de farine et quel est leur mode d'emploi?**
  a) La farine de mais, de riz et de pommes de terre est particulièrement bien adapté aux personnes allergiques au gluten ou souffrant de la « stéatorrhée idiopathique » ou de la « cœliakie ».
  b) La farine d'épeautre est très chère mais aussi totalement exempte de substances chimiques étant donné que l'épeautre, cultivé sur des sols très pauvres, n'absorbe aucun engrais. C'est pourquoi, la farine d'épeautre est particulièrement bien adaptée aux personnes allergiques. Toutes les recettes indiquées pour les types de farine 405, 550 ou 1050 peuvent être utilisées conformément au mode d'emploi.
  c) La farine de millet est particulièrement bien adaptée aux personnes allergiques contre plusieurs allergènes. Toutes les recettes indiquées pour les types de farine 405, 550 ou 1050 peuvent être utilisées conformément au mode d'emploi.
  d) En raison de sa consistance, la farine de blé dur peut très bien être employée pour la préparation de pains baguettes et peut également être remplacée par la semoule de blé dur.

- **Comment mieux digérer le pain frais?**
  Si l'on mélange la purée d'une pomme de terre bouillie à la farine, le pain frais est plus digeste.

- **Quelles sont les proportions pour l'utilisation de la levure ou du levain?**
  Pour ce qui est de la levure tout comme pour le levain, disponibles dans le commerce dans des quantités les plus diverses, il convient de se conformer aux instructions du fabricant indiquées sur l'emballage et d'adapter la quantité à la quantité de farine.

- **Que faire lorsque le pain a un goût de levure?**
  a) Réduisez la quantité de sucre si vous avez utilisé du sucre. En revanche, le pain sera alors un peu plus clair.
  b) Rajoutez à l'eau du vinaigre d'alcool ordinaire. 1,5 cuillère à soupe pour un petit pain, 2 cuillères à soupe pour un grand pain.
  c) Remplacez l'eau par du petit-lait ou du kéfir, ce qui d'ailleurs possible pour toutes les recettes et est recommandable en raison de la fraîcheur du pain.

- **Pourquoi y-a-t-il une différence de goût entre le pain provenant du four et celui du robot de cuisson de pain?**
  La raison en est la différence du degré d'humidité: Grâce au grand espace de cuisson dans le four, le pain y devient beaucoup plus sec. Le pain en provenance du robot de cuisson de pain est plus humide.

Questions relatives au robot de cuisson de pain

Problème	Cause	Remède
L'appareil ou l'écran ne fonctionne pas.	Vous n'avez pas branché le câble d'alimentation.	Vérifiez le câble d'alimentation et le bouton Marche/Arrêt.
	Vous n'avez pas enfoncé le bouton Marche/Arrêt (L).	
De la fumée se dégage de la chambre de cuisson ou des ouvertures d'aération.	Les ingrédients collent dans la chambre de cuisson ou sur la face extérieure du moule.	Séparer le câble de raccordement du secteur, retirer le moule et nettoyer la face extérieure du moule ainsi que la chambre de cuisson.
Le pain est partiellement tombé et humide sur la face inférieure.	Le pain est resté trop longtemps dans son moule après la cuisson et le mainti-en au chaud.	Retirer le pain de son moule au plus tard après l'arrêt du cycle de maintien au chaud.
Il est difficile de retirer le pain de son moule.	La face inférieure du pain est accrochée au bras pétrisseur.	Nettoyer le bras pétrisseur et les arbres après chaque cycle de cuisson. Si nécessaire et en complément, remplir le moule d'eau chaude et laisser agir pen-dant 30 minutes. Les bras pétrisseurs seront alors plus faciles à retirer et à nettoyer.
Les ingrédients ne sont pas bien mélangés ou le pain n'est pas bien cuit.	Mauvais réglage du programme.	Vérifier de nouveau le menu sélectionné et les autres réglages.
	La touche MARCHE/ARRÊT a été effleu-rée pendant que la machine était en marche.	Ne plus utiliser les ingrédients et com-mencer à zéro.
	Le couvercle a été ouvert plusieurs fois alors que la machine était en marche.	Le couvercle ne doit plus être ouvert si l'écran affiche moins d'1 :30 heures. Assurez-vous que le couvercle a été bien fermé après son ouverture.
	Une interruption prolongée de l'alimentation électrique pendant la marche de l'appareil.	Ne plus utiliser les ingrédients et com-mencer à zéro.
	La rotation des bras pétrisseurs est bloquée.	Vérifier si les bras pétrisseurs sont blo-qués par des graines, etc. Ôtez le moule et vérifier si les entraîneurs tournent. Dans la négative, il convient d'envoyer l'appareil au service après vente.
L'appareil ne démarre pas. Il émet un signal sonore permanent. L'écran affiche H :HH.	L'appareil est encore trop chaud en raison du dernier cycle de cuisson.	Enfoncez la touche MARCHE/ARRÊT pendant 10 secondes jusqu'à ce que 1-3 heures apparaissent (program-me normal). Séparer la prise du secteur. Ôter et le moule et le laisser refroidir à température ambiante. Ensuite, enficher la prise et redémarrer.

Problèmes au niveau des recettes

Problème	Cause	Remède (voir en bas.)
Le pain lève trop.	– trop de levure, trop de farine, pas assez de sel ou plusieurs de ces causes	a/b
Le pain ne lève pas ou pas assez.	– pas ou pas assez de levure – levure périmée – liquide trop chaud – levure en contact avec du liquide – farine mal adaptée ou périmée – trop ou pas assez de liquide – manque de sucre	a/b d c c d/l a/b/g a/b
La pâte lève trop et déborde du moule de cuisson	– l'eau très douce fait trop fermenter la levure – un excès de lait affecte la fermentation de la levure	f/k c
Le pain est tombé	– Volume du pain plus important que le moule, d'où le problème – Fermentation de la levure trop précoce ou trop rapide due à une eau trop chaude, une chambre de cuisson chaude, trop d'humidité. Les liquides chaudes font lever la pâte trop vite qui tombe alors avant la cuisson. – pas de sel ou manque de sucre – trop de liquide	a/f c/h/i a/b f/g
Structure lourde en grumeaux	– trop de farine ou manque de liquide – manque de levure ou de sucre – trop de fruits, de farine complète ou d'autres ingrédients – farine périmée ou de mauvaise qualité	a/b/g a/b b d
Le pain n'est pas cuit au milieu	– trop ou pas assez de liquide – humidité élevée – recettes aux ingrédients humides, comme p. ex. du yaourt	a/b/g g f
Structure ouverte, grossière ou trouée	– trop d'eau – pas de sel – humidité élevée, eau trop chaude – liquide trop chaud	f/g b f/h c
Surface fongueuse, non cuite	– volume du pain supérieur au moule – quantité de farine trop importante, notamment pour le pain blanc – trop de levure ou manque de sel – trop de sucre – ingrédients sucrés en supplément au sucre	a/e/j e a/b/j a/b b
Les tranches de pain manquent d'uniformité ou forment des grumeaux au milieu	– le pain n'a pas été suffisamment refroidi (La vapeur s'est échappée)	i
Résidus de farine sur la croûte du pain	– la farine n'est pas correctement mélangé sur les côtés lors du pétrissage	k

Remèdes aux problèmes

a) Mesurez correctement les ingrédients.
b) Adaptez la quantité des ingrédients en conséquence et vérifiez si vous avez oublié un ingrédient.
c) Choisissez un autre liquide ou faites-le refroidir jusqu'à température ambiante. Ajoutez les ingrédients dans l'ordre chronologique indiqué dans la recette. Former un petit creux au milieu et ajoutez-y la levure en grumeaux ou la levure sèche. Évitez le contact direct entre la levure et le liquide.
d) Employez exclusivement des ingrédients frais conservés correctement.
e) Réduisez la quantité totale des ingrédients, n'utilisez en aucun cas plus de farine que la quantité indiquée. Réduisez éventuellement la quantité de tous les ingrédients d'1/3.
f) Corrigez la quantité du liquide. En cas d'utilisation d'ingrédients contenant de l'eau il convient de réduire la quantité du liquide en conséquence.

g) Par un temps très humide, utiliser 1 à 2 cuillères à soupe de liquide en moins.
h) Ne pas utiliser la fonction de réglage du temps par un temps chaud. Utilisez des liquides froids.
i) Retirez le pain de son moule immédiatement après la cuisson et faites-le refroidir sur le grille pendant au moins 15 minutes avant de le couper.
j) Réduisez d'1/4 la quantité de levure ou, si nécessaire, de tous les ingrédients.
k) Ne jamais badigeonner le moule de graisse!
l) Rajouter 1 cuillère à soupe de gluten de froment à la pâte.

Annotation sur les recettes

1. Ingrédients

Étant donné que chaque ingrédient joue un rôle précis dans la bonne réussite du pain, la prise de mesure est tout aussi importante que le bon ordre chronologique dans lequel les ingrédients sont ajoutés.

- Les ingrédients les plus importants, tels que le liquide, la farine, le sel, le sucre et la levure (on peut utiliser de la levure sèche comme de la levure fraîche) ont une influence sur la bonne réussite lors de la préparation de la pâte et du pain. Utilisez donc toujours les bonnes quantités dans une bonne proportion les unes par rapport aux autres.
- Utilisez des ingrédients tièdes si vous souhaitez préparer la pâte immédiatement. Si vous voulez démarrer le programme à retardement dans le temps, les ingrédients doivent être froids pour éviter que la levure ne fermente trop tôt.
- La margarine, le beurre et le lait n'ont une influence que sur le goût du pain.
- La quantité du sucre peut être réduite de 20 % pour obtenir une croûte plus claire et moins épaisse sans pour autant affecter le résultat global de la cuisson. Si vous préférez une croûte plus molle et plus claire, vous pouvez remplacer le sucre par le miel.
- Le gluten, qui se forme dans la farine lors du pétrissage, assure la structure du pain. La composition idéale de la farine consiste à 40 % de farine complète et à 60 % de farine blanche.
- Si vous souhaitez ajouter des graines de blé complètes, faites les tremper la veille. Réduisez la quantité de farine et de liquide en conséquence (jusqu'à 1/5 en moins).
- Le levain est indispensable lors de l'utilisation de farine de seigle. Il contient des bactéries d'acide lactique et d'acide acétique conférant au pain sa légèreté et son acidité fine. On peut le fabriquer soi-même, ce qui nécessite cependant un certain temps. C'est pourquoi, dans les recettes ci-après, nous employons de la poudre de levain concentré disponibles dans le commerce dans des sachets de 15 g (pour 1 kg de farine). Il convient de se conformer aux indications données dans les recettes (1/2, 3/4, voire 1 sachet). Les quantités moins importantes donnent un pain à grumeaux.
- Si vous utilisez de la poudre de levain d'une autre concentration (paquet de 100 g pour 1 kg de farine), il y a lieu de réduire une quantité d'1 kg de farine d'environ 80 g voire de l'adapter à la recette en conséquence.
- On peut également très bien utiliser du levain liquide commercialisé en sachets. Pour ce qui est de la quantité, conformez-vous aux indications données sur l'emballage. Versez le levain liquide dans le gobelet et rajoutez la quantité de liquide indiquée dans la recette.
- Le levain de froment, également disponible sous forme sèche, améliore la texture de la pâte, sa conservation et son goût. Il est plus doux que le levain de seigle.
- Faites cuire le pain à levain au programme NORMAL ou PAIN COMPLET pour lui permettre de bien lever et de cuire. Le ferment peut remplacer le levain et est une pure question de goût. Il permet une très bonne cuisson dans le robot de cuisson de pain.
- Vous rajouterez du son de froment à la pâte si vous souhaitez un pain particulièrement léger et riche en substances de lest. Utilisez 1 cuillère à soupe sur 500 g de farine et augmentez la quantité de liquide d'une demie cuillère à soupe.
- Le gluten de froment est un auxiliaire naturel à base de protéines de blé. Il rend le pain plus léger, lui confère plus de volume, a moins tendance à tomber et est plus digeste. Cet effet est particulièrement prononcé chez les pains et gâteaux à base de farine complète et moulue maison.
- La malte colorée est une malte d'orge torréfiée pour présenter une couleur foncée. On l'utilise pour obtenir une mie et une croûte de couleur plus foncée (p. ex. chez le pain noir). La malte de seigle, qui est moins foncée, est également disponible. Ces types de maltes sont commercialisés dans des magasins bio.
- Vous pouvez rajouter des épices spéciales pour pain à tous nos pains à farines mélangées. La quantité est fonction de votre goût et des indications du fabricant.
- La poudre de lécithine pure est un émulsifiant naturel augmentant le volume du pain, rendant la mie plus molle et prolongeant la conservation.

2. Adaptation des ingrédients

Si vous augmentez ou diminuez les quantités, veillez à ce que les proportions entre ingrédients correspondent à la recette initiale et que le poids maximal de 1000 g pour le pain ne soit pas dépassé. Pour obtenir un résultat parfait, il convient de se conformer aux règles de base suivantes pour l'adaptation des ingrédients:

- Liquides/farine: La pâte doit être molle (pas trop molle), légèrement collante, mais sans former des fils. Les pâtes légères permettent la formation d'une boule. Pour les pâtes lourdes, comme p. ex. le pain à la farine complète de seigle ou le pain aux graines, ce n'est pas le cas. Vérifiez la pâte 5 minutes après le premier pétrissage. Si elle est encore trop humide, rajoutez de la farine, jusqu'à ce que la pâte ait la bonne consistance. Si la pâte est trop sèche, rajoutez de l'eau par cuillères à soupe pendant le pétrissage.
- Remplacer du liquide: Si vous utilisez, pour une recette donnée, des ingrédients contenant du liquide (p. ex. du fromage frais, du yaourt, etc.), il convient de réduire la quantité du liquide en conséquence. Si vous utilisez des œufs, battez-les dans le gobelet gradué et remplissez-le avec le liquide jusqu'à atteindre la quantité prescrite.

Si vous habitez à une altitude importante (à partir de 750 m), la pâte lève plus vite. Dans ces régions, la quantité de levure peut être réduite d'1/4 à 1/2 cuillère à café pour éviter que la pâte ne lève trop. Ceci vaut également pour les régions ayant une eau très douce.

3. Rajouter et mesurer les ingrédients

- Toujours ajouter d'abord le liquide et la levure en dernier. Pour éviter que la levure ne fermente trop vite (notamment en cas de la sélection du retardement dans le temps), il y a lieu d'éviter le contact entre la levure et le liquide.
- Utilisez toujours les mêmes unités de mesure, c'est à dire, pour l'indication d'une cuillère à soupe ou à café p. ex. utilisez soit les cuillères fournies avec le robot de cuisson de pain soit les cuillères de ménage,
- En raison de la précision, il convient de peser les ingrédients indiqués en grammes.
- Pour les proportions en millilitre vous pouvez utiliser le verre mesureur livré avec l'appareil, gradué de 50 à 200 ml.

  Les abréviations utilisées dans les recettes signifient:

  EL = cuillère à soupe rase (ou une grande cuillère de mesure)
  TL = cuillère à café rase (ou une petite cuillère de mesure)
  g = gramme
  ml = millilitre
  Sachet = levure sèche d'un contenu de 7 g pour 500 g de farine - correspond à 20 g de levure fraîche

- Rajout de fruits, de noix ou de graines. Si vous souhaitez rajouter d'autres ingrédients, vous pouvez-le faire dans certains programmes au moment du signal sonore. Si vous rajoutez les ingrédients trop tôt, ceux-ci seront moulus par les bras pétrisseurs.

4. Indications des recettes pour le robot de cuisson de pain,

Les recettes suivantes sont prévues pour des pains plus gros.

Nous vous conseillons:

la position I (ULTRA RAPIDE I) pour les pains d'environ 750 g,
la position II (ULTRA RAPIDEII) pour les pains de 750 à 1000 g.
Attention: Veuillez adapter les recettes au poid respectif.

5. Poids de pains et volumes

- Vous constaterez que le poids du pain purement blanc est moins élevé que celui du pain complet. Ceci est dû au fait que la farine blanche lève davantage, ce qui limite alors sa quantité.
- Le poids effectif du pain dépend dans une large mesure de l'humidité dans l'air ambiante lors de la préparation.
- Tous les pains présentant une proportion prépondérante de froment atteignent un volume plus important et, une fois levés, dépassent, pour la catégorie de poids la plus élevée, le bord du récipient. Mais ils ne débordent pas. C'est pourquoi, le pain dépassant le bord du récipient est un peu moins doré que le pain dans le récipient.
- Si le programme RAPIDE ou ULTRA RAPIDE est proposé pour un pain sucré, vous pouvez alors faire cuire la plus petite quantité (seulement) proposée dans la recette avec le programme PAIN SUCRE. Votre pain sera ainsi plus léger.

6. Résultats de la cuisson

- Le résultat de la cuisson dépend notamment des conditions sur place (eau douce - grande humidité - altitude importante - qualité des ingrédients, etc.). C'est pourquoi, les indications dans les recettes sont une orientation susceptible d'adaptation en cas de besoin. Si l'une ou l'autre des recettes ne réussit pas à la première tentative, ne vous découragez pas, mais essayez d'en déterminer les causes et essayez p. ex. d'autres quantités.
- Si, une fois la cuisson terminée, le pain était trop clair, vous pouvez-le faire recuire immédiatement par le programme CUISSON.

Recettes classiques de cuisson de pain

Pain blanc classique

Ingrédients	
Eau ou lait	300 ml
Margarine/beurre	1 1/2 EL
Sel	1 TL
Sucre	1 EL
Farine, type 55O	540 g
Levure sèche	1 sachet

Programme « NORMAL »

Pain à raisins secs et aux noix

Ingrédients	
Eau ou lait	350 ml
Margarine/beurre	1 1/2 EL
Sel	1 TL
Sucre	2 EL
Farine, type 405	540 g
Levure sèche	1 sachet
Raisins secs	100 g
Noix hachées	3 EL

Programme « NORMAL »

Rajouter les raisins secs et les noix après le signal sonore voire après le 1er cycle de pétrissage.

Pain complet

Ingrédients	
Eau	300 ml
Margarine/beurre	1 1/2 EL
Œuf	1
Sel	1 TL
Sucre	2 TL
Farine, type 1050	360 g
Farine de froment complète	180 g
Levure sèche	1 sachet

Programme « PAIN COMPLET »

Si vous utilisez la programmation de retardement dans le temps, ne pas utiliser d'œuf, mais rajouter un peu plus d'eau.

Pain au petit-lait

Ingrédients	
Petit-lait	300 ml
Margarine/beurre	1 1/2 EL
Sel	1 TL
Sucre	2 EL
Farine, type 1050	540 g
Levure sèche	1 sachet

Programme « NORMAL »

Pain aux oignions

Ingrédients	
Eau	250 ml
Margarine/beurre	1 EL
Sel	1 TL
Sucre	2 EL
Grand oignon hachée	1
Farine, type 1050	540 g
Levure sèche	1 sachet

Programme « NORMAL » ou « ULTRA RAPIDE »

Pain à sept types de grains

Ingrédients	
Eau	300 ml
Margarine/beurre	1 1/2 EL
Sel	1 TL
Sucre	2 1/2 EL
Farine, type 1150	240 g
Farine de froment complète	240 g
Flocons de 7 types de graines	60 g
Levure sèche	1 sachet

Programme « PAIN COMPLET »

Si vous utilisez des graines entières, les tremper au préalable.

Pain au tournesol

Ingrédients	
Eau	350 ml
Beurre	1 EL
Farine, type 550	540 g
Graines de tournesol	5 EL
Sel	1 TL
Sucre	1 EL
Levure sèche	1 sachet

Programme « NORMAL »

Astuce: Les graines de tournesol peuvent être remplacées par des graines de potiron. Faites sauter les graines dans la poêle pour leur conférer un goût plus intense.

Pain blanc paysan

Ingrédients	
Lait	300 ml
Margarine/beurre	2 EL
Sel	1 1/2 TL
Sucre	1 1/2 TL
Farine, type 1050	540 g
Levure sèche	1 sachet

Programme «NORMAL», « RAPIDE » ou « ULTRA RAPIDE ».

Pain à levain

Ingrédients	
Pâte à levain sec	50 g
Eau	350 ml
Margarine/beurre	1 1/2 EL
Sel	3 TL
Sucre	2 EL
Farine, type 1150	180 g
Farine, type 1050	360 g
Levure sachet	1/2

Programme « NORMAL »

Attention:
Venillez adapter les recettes au poid respectif.

Préparation de pâte

Baguette française

Ingrédients	
Eau	300 ml
Miel	1 EL
Sel	1 TL
Sucre	1 TL
Farine, type 550	540 g
Levure sèche	1 sachet
Programme «PÂTE»	

Partager la pâte terminée en 2 à 4 parties, former des miches oblongues et laisser lever pendant 30 à 40 minutes. Faire des entailles diagonales sur le côté supérieur et faire cuire au four.

Pizza

Ingrédients	
Wasser	300 ml
Sel	3/4 TL
Huile d'olive	1 EL
Farine, type 405	450 g
Sucre	2 TL
Levure sèche	1 sachet
Programme «PÂTE»	

Aplatir la pâte à l'aide d'un rouleau, la placer dans un fond rond et laisser lever pendant 10 minutes. Ensuite, la piquer plusieurs fois à l'aide d'une fourchette.

Répartir de la sauce pizza sur la pâte et y placer la garniture de votre choix.

Faire cuire pendant 20 minutes.

Confitures

Confiture

Ingrédients	
Fruits	500 g
Sucre à confiture « 2 :1 »	250 g
Jus de citron	1 EL
Programm „CONFITURE“	

- Les fruits doivent le cas échéant être au préalable dénoyautés et coupés en petits morceaux.
- Vous pouvez, à l'aide d'une spatule en plastique, détacher le reste de sucre des parois du récipient.
- Pour cette recette, ces fruits sont recommandés: fraises, mûres, myrtilles et éventuellement un mélange de ces fruits.
- Versez ensuite la confiture dans des pots en verre propres, fermez le couvercle et placez environ pendant 10 minutes le pot à l'envers sur le couvercle (il est ainsi sûr que le couvercle est fermé hermétiquement).

Confiture à l'orange

Ingrédients	
Oranges	400 g
Citrons	100 g
Sucre à confiture « 2 :1 »	250 g
Programm „CONFITURE“	

- Epluchez les fruits puis coupez-les en petits morceaux.
- Vous pouvez, à l'aide d'une spatule en plastique, détacher le reste de sucre des parois du récipient.

Pour remplir les pots de confiture, procédez comme indiqué dans le point 4 (recette de confiture).

Attention:
Venillez adapter les recettes au poid respectif.

Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appareil ou des accessoires *) découlant d'un vice de matériau ou de fabrication au moyen d'une réparation ou, selon notre estimation, au moyen d'un remplacement. Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donnent pas droit à une nouvelle garantie!

Le justificatif de garantie est le reçu. Sans ce justificatif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.

En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil **complet**, dans son **emballage d'origine**, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

*) Les endommagements de pièces d'accessoires ne justifient pas automatiquement l'échange gratuit de l'appareil complet. Contactez alors notre centrale téléphonique! La casse de pièces en verre ou en plastique est dans tous les cas à votre charge!

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure (p.ex. les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants!

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.